



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA

## Manipulador d'aliments i gestió d'al·lèrgens en forns de pa i pastisseries (Nivell 2-ONLINE)

### 1 Metodologia

- Aquest curs s'imparteix on-line. L'alumne té accés als continguts formatius, les activitats d'aprenentatge i l'examen d'avaluació final a través del campus online.
- L'alumne rebrà un email de benvinguda al nostre Campus virtual, especificant el link <http://btcces.com/campus> i l'usuari i contrasenya assignat
- Té a la seva disposició un tutor que fa un seguiment personalitzat del progrés de l'alumne i resol consultes.
- Les contrasenyes dels diferents alumnes les rebrà directament l'empresa, la qual facilitarà a cada treballador el seu "usuari" i "contrasenya".

### 2. Informació general

- El curs té una durada de 6 hores.
- En el cas de que l'empresa vulgui aplicar la bonificació d'aquesta formació a través del seu crèdit de formació, el temps mínim de connexió a la plataforma haurà de ser del 75%, és a dir de 4,5 hores, dintre del període que es comunica i aprovar el test final. És imprescindible complir aquests requisits si l'empresa es vol bonificar la formació.
- El període de temps serà aproximadament d'1 mes des de la data d'inici (la qual es comunicarà a l'empresa).
- Es podrà escollir en quin idioma (català o castellà) es vol fer la formació.
- Dades que es necessiten dels participants: núm. de dni/nif, núm.afiliació de la seguretat social, categoria professional, grup tarifa i data de naixement.

### 3. Preu per alumne

58,00€ + 21% IVA = 70,18€

*(Consultar descompte 10% durant període limitat. 52,20€ + 21% IVA =63,16€)*

Per aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general, **45€ seran després bonificables** i per tant deduïbles del butlletí de cotització a la Seguretat Social (TC-1).

Forma de pagament: per transferència al següent número de compte  
ES0601821797370018000076, Posar com a referència "Nom empresa" i "Curs Manipulador On line"

### 4 Informació i inscripcions

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Departament de formació

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)

[www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell)

[www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell)

## 5. Destinataris del curs

Aquest curs té com a destinatari el personal que manipula aliments en forns de pa i pastisseries.

## 6. Objectius del curs

- Formar el personal en seguretat alimentària.
- Conscienciar de la importància i responsabilitat de la manipulació correcta dels aliments.
- Conèixer els riscos associats a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i els procediments bàsics de prevenció.
- Conèixer les normes bàsiques d'higiene per a la manipulació dels aliments en forns de pa i pastisseries.
- Oferir els coneixements necessaris per tal d'implantar uns procediments de bones pràctiques, neteja i desinfecció que siguin suficients i efectius.

## 7. Temari del curs

### **Mòdul 1: Higiene alimentària**

1. La contaminació dels aliments
2. Malalties causades per aliments
3. El manipulador d'aliments

### **Mòdul 2: Prevenció d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries**

1. Principals aliments que causen al·lèrgies i intoleràncies
2. Actuació bàsica en cas d'al·lèrgia i intolerància
3. Gestió d'al·lèrgens i substàncies causants d'intolerància

### **Mòdul 3: Bones pràctiques de manipulació en forns de pa i pastisseries**

1. Fases del procés d'elaboració
2. Recepció de matèries primeres
3. Emmagatzematge de matèries primeres
4. Barreja d'ingredients
5. Divisió de peces
6. Fermentació
7. Cocció
8. Addició dels ingredients no fornejats
9. Exposició i venda

### **Mòdul 4: Neteja i desinfecció**

1. Conceptes generals
2. Contaminació dels aliments (biofilms)
3. Gestió de la neteja i la desinfecció
4. Disseny d'instal·lacions
5. El pla de neteja i desinfecció

## 8. Avaluació

Cada curs conté una part teòrica i exercicis o supòsits de tipus pràctic.

Un cop realitzat el curs i els exercicis d'autoavaluació, ha de respondre el test final que haurà de superar amb un 70% de respostes correctes. En cas contrari, la seva tutora es posarà en contacte amb l'alumne.